

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI

DE 12H00 À 13H30 ET DE 19H00 À 21H15

02 19 00 02 29

Nous favorisons, autant que possible, des produits provenant de producteurs locaux et de saisons.

ELEVAGE BERSON - Blonde d'Aquitaine bio - La Flocellière (85) I **JEAN LEBEAUPIN** - Seafood from coastal fish markets Ouest I **LES OEUFORIKS** - Eggs bio - La Flocellière (85) I **LE CHAMP DU POSSIBLE & AU FIL DE LA SAISONS** - Fruit & Vegetables (85) I **L'ATELIER DU PAIN** - Bakeries - La Verrie & St Aubin des Ormeaux (85) I **JARDIFLORANE** - Cultivated mushrooms - St Mesmin (85)

ANTIPASTI A PARTAGER

Vellutata di verdure — **9€00**
Velouté de légumes de saison, oeuf parfait, copeaux de parmesan et croutons à l'ail

Arancini — **11€00**
Finger façon Arancini aux petits légumes, sauce tomate

Tagliere di salumi — **12€00**
Planche de charcuteries Italiennes

Salmone affumicato — **8€50**
Focaccia croustillante, saumon fumé, mascarpone citronnée et gel Granny Smith

Mortadella al tartufo — **6€80**
Assiette de mortadelle truffé

Burrata di bufala — **8€00**
Burrata di buffala et focaccia maison

Tartelletta di taleggio — **11€00**
Tartelette de Taleggio, compotée d'oignons et jambon speck

PASTA

Pâtes sans gluten disponibles sur demande

Suppléments gourmands pour sublimer vos pâtes : — **5€00**
Burrata, jambon de Parme 24 mois, saumon fumé

Casarecce al maiale confit — **19€00**
Casarecce au porc confit, légumes de saison, ketchup maison & échalotes croustillantes

Lasagne alla bolognese — **18€00**
Lasagne maison à la bolognaise

Risotto alla zucca (*version végétarienne possible*) — **22€00**
Risotto au potimarron, noisettes et Guanciale

Spaghetti alla carbonara — **20€00**
La véritable recette, spaghetti, guanciale, pecorino et œuf

Ravioli vegetariana — **21€00**
Raviole ricotta-épinard, beurre à la sauge

Tagliatelle in brodo — **20€00**
Tagliatelle en bouillon façon ramen italien-Poulet, poireaux et shiitakés

Linguine con Gamberi — **22€00**
Linguine aux gambas, filet de poisson et tomates séchées

MARE E MONTI

Suprema di faraona farcita agli scampi — **19€00**
Suprême de pintade farcie aux langoustines et sa bisque, polenta crémeuse à la spianata, épinards à l'ail

Capesanta scottate — **24€00**
Saint jacques snackées, crémeux de courge, champignons et crumble de noisette

Filetto di pesce in crosta di frutta secca — **20€00**
Filet de poisson du marché en croute de fruits secs, crémeux de courge et salade fraîche de fenouil citronnée

Tagliata di carne su composta di cipolle — **22€00**
Pièce du boucher sur compotée d'oignons, sauce Gorgonzala et pommes de terre grenailles

Vitello alla milanese — **20€00**
Escalope de veau panée, servie avec salade verte, pommes de terre grenaille tièdes, gorgonzola, noix et tomate

Insalata Caesar — **18€00**
Salade, parmesan, tomates, poulet rôti, guanciale grillé, œuf et croûtons

DOLCE

À commander de préférence en début de repas

Tiramisù classico — **10€00**
Boudoir imbibé au café et à l'Amaretto (alcool) avec crème mascarpone

Caffè gourmet — **10€00**
Café ou thé accompagné de mignardises du moment

Piatto di formaggi — **10€00**
Assiette de fromages

Millefoglie al pralinato, pera e madeleine — **10€00**
Mille-feuille praliné amande-noisette, ganache montée à la madeleine et sorbet à la poire

Crostatina al limone e yuzu con meringa al mandarino — **10€00**
Tartelette, crémeux yuzu, confit citron mandarine, meringue italienne et sorbet clémentine

Profiterole alla vaniglia, cioccolato e caramello — **11€00**
Profiterole revisitée, choux cacao, glace vanille, caramel tendre, crème mascarpone vanille et sauce chocolat noir

Affogato — **5€50**
Spécialité italienne à base de glace vanille « noyée » dans un café expresso
Supplément Amaretto : liqueur d'amandes pour les gourmands + 2€00

Gelato fatto in casa
Glaces maison (parfum du moment)

1 Boule	**4€00**
2 Boules	**7€00**
3 Boules	**10€00**

: plat végétarien

MENU BAMBINO

Jusqu'à 12 ans inclus

13€00

PIATTO PRINCIPALE

Lasagne à la bolognaise

Pâtes à la crème et poisson du marché

DOLCE

Salade de fruits frais

Glaces artisanales (parfum du moment)

Cookie moelleux

la Trattoria

RESTAURANT